

CONFEITANDO BOLOS

COM MARTA BALLINA

Com Suplemento de

RECEITAS
E
MOLDES



NÚMERO 3

R\$ 4,00



99503

9 770328 441007

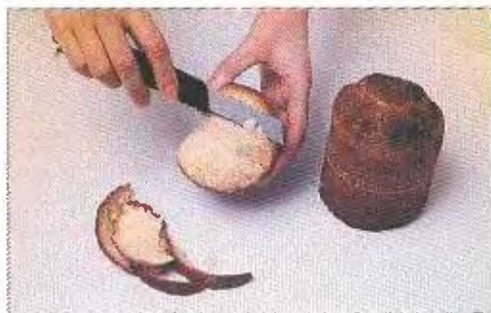
Um simpático cachorrinho



UM SIMPÁTICO CACHORRINHO

1

Fazer dois bolos e torneá-los para formar a cabeça e o corpo do cachorrinho.



2

Forrar com falso marzipã marrom, unir a cabeça ao corpo e marcar o focinho e a boca. Modelar e colar as patas e as pernas de trás.



3

Decorar a cara do cachorrinho. Imitar o pelo com rolinhos de falso marzipã.



4

Fazer o osso. Modelar e colar uma das patas da frente.



5

Colar a outra pata da frente apoiada sobre o osso. Modelar e aplicar uma coleira de falso marzipã e completar os detalhes com glacê.



Neste modelo se usa a técnica de torneado, que serve para fazer "modelados gigantes", pois com bolo podemos fazer pessoas ou animais de qualquer tipo, como este simpático cachorrinho que vamos apresentar a seguir.




Fazer dois bolos utilizando como forma, latas de frutas em calda.

Depois de prontos, torneá-los e dar forma à cabeça e ao corpo do cachorro, utilizando um estilete ou uma faca afiada. Para fazer o corpo, arredondar a parte de baixo do bolo e afinar o outro extremo, formando um pequeno cone. Fazer a cabeça, torneando primeiro o bolo em forma de esfera e em seguida a parte do meio, para separar a testa do focinho. Depois de dar estas formas, untar o corpo e a cabeça com um pouco de doce de leite pastoso e forrar com falso marzipã tingido de marrom. Marcar com uma esteca a boca e acentuar a separação entre o focinho e a cabeça.

Enfiar a cabeça no corpo utilizando palitos de brochete. Com falso marzipã marrom claro, fazer um recorte em forma de gota e colar na barriga. Com falso marzipã preto, fazer o nariz e os olhos, e sobre eles modelar as pálpebras utilizando falso marzipã marrom. Esticar o falso marzipã marrom escuro e cortar as orelhas em forma de gota e grudar com clara de ovo. Imitar o pelo sobre a cabeça colando rolinhos de falso marzipã e fazer a língua com falso marzipã vermelho. Começar primeiro a fazer as patas de trás. Modelar dois pequenos cones, marcar os dedos, e colar um em cada lado do corpo, com clara de ovo ou glacê.

Por separado, fazer as pernas. Modelar e colar uma bolinha achatada em cada lado do corpo, sobre cada uma das patas. Posteriormente, modelar um osso com falso marzipã sem tingir, para apoiar sobre ele uma das patas da frente. Para as patas dianteiras, fazer dois rolos, dobrar um extremo e marcar os dedos. Colar no corpo com clara de ovo,

apoiando uma delas sobre o osso. Fazer o rabinho com falso marzipã marrom e completar a figura colando uma coleira de falso marzipã vermelho no pescoço. Decorar as patas e as pálpebras utilizando um cartuchinho de papel com glacê preto.


 **Nota:** Pode-se fazer somente o cachorrinho ou colocá-lo sobre um bolo. Neste caso armar o cachorrinho sobre uma placa de pastilhagem ou um Isopor® forrado com papel laminado verde. Enfiar vários palitos de brochete no bolo para reforçar a área que sustentará o peso do chachorrinho.

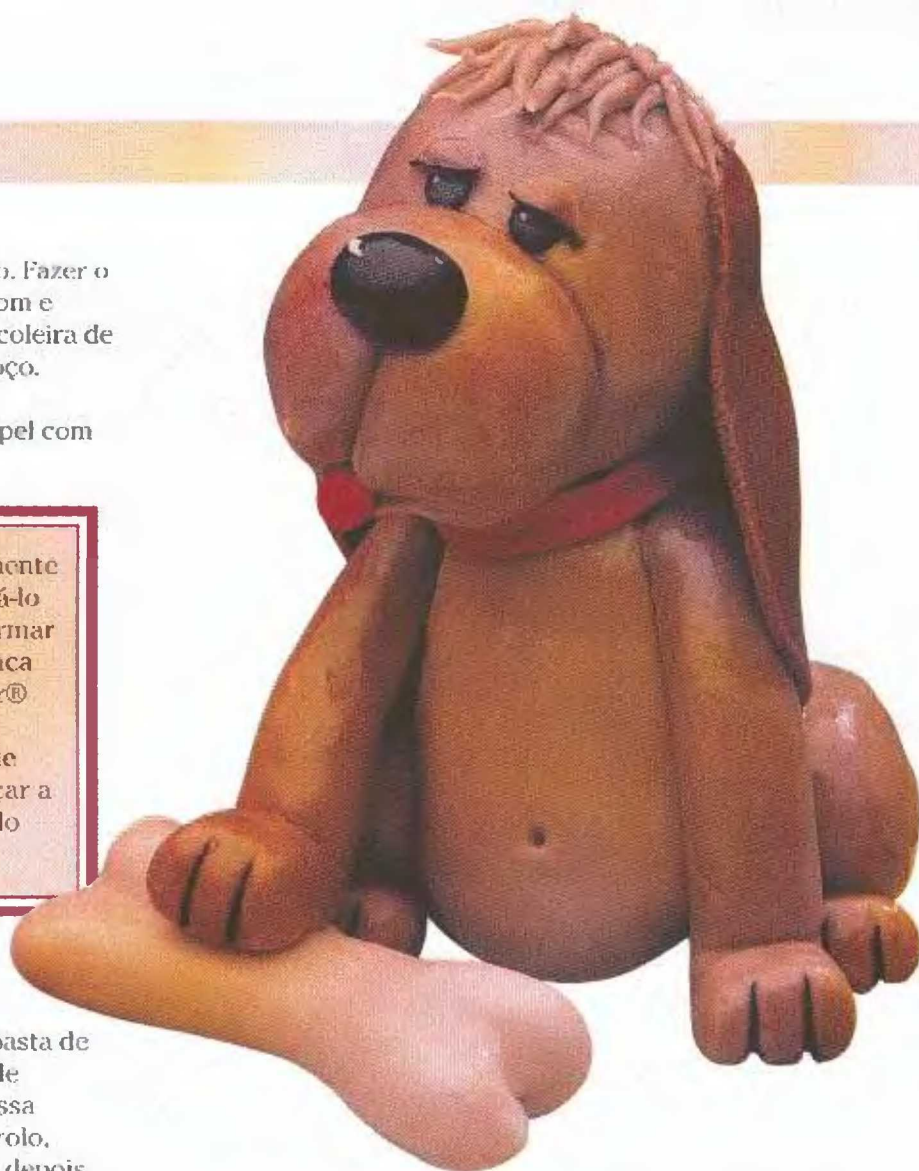
Folhas

As folhas podem ser feitas com pasta de mel (ver receita no Suplemento de Moldes), pasta americana ou massa elástica. Estirar a pasta com um rolo, cortar com um cortador de era e depois pressionar sobre um marcador de folhas. Deixar secar sobre suportes curvos, para que as folhas fiquem com diferentes ondulações. Para imitar as cores do outono, tingir a pasta de amarelo, cor-de-abóbora e bege.

Decoração

Fazer um bolo em forma de flor, utilizando uma fôrma nº3 (de aproximadamente 30 cm de diâmetro) e colocar sobre um tabuleiro com a mesma forma, 6 cm maior. Untar o bolo com merengue e aplicar palitos de chocolate em toda a volta. Depois, colocar o cachorro torneado e espalhar coco tingido de verde e amarelo. Se o cachorro foi feito sobre uma base de pastilhagem, esta ficará dissimulada com o coco ralado. Grudar as folhas ao redor do bolo e também na bandeja, e colocar outras folhinhas em volta do cachorrinho.

 **Nota:** para tingir o coco, colocá-lo em uma tigela, agregar algumas gotas de corante líquido e misturar com a mão. Outra alternativa, é colorir o coco com corante em pasta. Neste caso, dissolva-o em 3 ou 4 gotinhas de água e misture com a mão até conseguir a tonalidade desejada. Em qualquer um dos casos, se a cor ficar muito clara, voltar a repetir essa operação. Depois de tingido, deixar o coco arejar até que se seque completamente.



Um ursinho para Lucas



Este bolo está decorado com creme surpresa (ver receita no Suplemento de Moldes) que é ideal para preencher figuras, pois não endurece e se pode cortar o bolo com facilidade. Fazer um bolo de 36 cm. de diâmetro e forrar com pasta de mel branca. Colocar sobre um tabuleiro de 50 cm. de diâmetro, também forrado com pasta de mel branca. Copiar o desenho do ursinho do molde e decalcar sobre o bolo.

Fazer o contorno do ursinho com creme surpresa tingido de azul-celeste escuro, usando um bico liso pequeno. Começar a decorar as partes da figura com creme surpresa azul-celeste escuro e bico pitanga pequeno, da seguinte maneira: apoiar levemente o bico sobre a superfície do bolo, pressionar e levantar para formar uma estrelinha. Repetir este trabalho, fazendo uma estrelinha ao lado da outra. Utilizar depois o glacê azul-celeste mais claro (ver explicação do ponto "estrelinha" no Suplemento de Moldes).

Em seguida, grudar uma casquinha de sorvete, cortada pela metade na longitudinal. Com creme surpresa azul-celeste e bico liso grande, formar as mãos em relevo e cobrir com ponto "estrela".

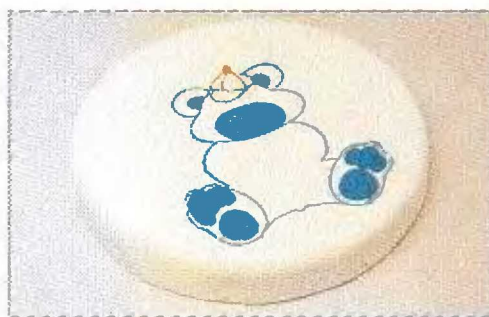
Com creme surpresa de diferentes cores e usando um bico liso, simular os sorvetes de vários sabores e enfiar duas bolachas de waffles nesses cremes coloridos. Fazer os olhos e o nariz com falso marzipã preto. Decorar a boca com glacê azul-celeste e fazer a língua com falso marzipã vermelho.

Decorar o bonê com glacê mole cor-de-abóbora e verde e completar com glacê preto, usando um cartuchinho de papel. Escrever o nome da criança com glacê cor-de-abóbora e bico pitanga. As flores violetas e lilás devem ser preparadas com antecipação, utilizando glacê e bico para flores goteadas (drop). Fazer a grama e os cabinhos para colocar as flores e aplicar as folhas com glacê verde. Decorar todo o contorno inferior do bolo com biquinhos de glacê azul-celeste, usando um bico pitanga.



1

Decalcar o desenho do molde e fazer o contorno do ursinho com creme surpresa e bico liso.



2

Começar a decorar o desenho com creme surpresa azul-celeste escuro com um bico pitanga pequeno, fazendo o ponto "estrelinha".



3

Com creme surpresa azul celeste claro, completar a decoração do ursinho. Grudar a metade de uma casquinha de sorvete e formar as mãos, usando um bico liso grande



4

Simular os sorvetes de sabores diferentes com creme surpresa de várias cores, utilizando um bico liso.




5

Decorar a cara e o bonê do ursinho, escrever o nome da criança e completar aplicando flores violetas e lilás preparadas anteriormente.

*Vamos passear
de calhambeque!*



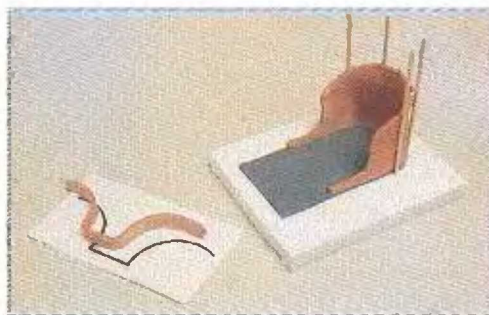
*Como diz a canção,
vamos passear, mas
desta vez em um
calhambaque muito
lindo aplicado
sobre um bolo que
serve para
comemorar a
estréia de um 0 Km.*

 Este modelo é todo feito em pastilhagem (ver receita no Suplemento de Moldes). Apesar da maioria das peças ser plana, existem duas que são curvas e muito importantes: o encosto e os paralamas. Recortar todas as peças seguindo as indicações do molde (cor e espessura) e deixar secar bem antes de armar o carrinho.

Deixar secar o encosto sobre seu perfil, na base do carro, para que fique com a forma adequada. Para que o trabalho fique bem feito, colocar a base do carro sobre um Isopor®, e espetar à sua volta, alguns palitos de brochete que sirvam de apoio para esta peça, assim como vemos na foto.

Os paralamas também devem ser colocados sobre seu perfil, apoiados diretamente sobre o desenho do molde para que sequem com essa forma.

No interior do carro, fazer um orifício na peça que sustenta o pára-brisa, no lugar indicado no molde, onde depois, será colocado um palito com o volante. À parte, modelar o volante (no qual se enfia um palito pintado de marrom), a tampa do radiador, a manivela de partida e os faróis, que são feitos com a metade de uma esfera. Para imitar o vidro, faça um disco de pastilhagem



1 Colocar a base sobre um Isopor® e deixar o encosto secar sobre seu perfil. Espetar alguns palitos que sirvam de apoio. Deixar os paralamas secarem, também de perfil, sobre o desenho do molde.

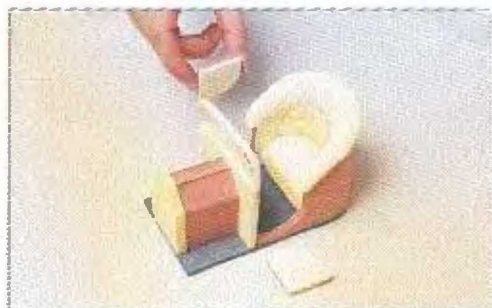


2 Cortar em pastilhagem as rodas, suas peças interiores e os faróis. Com arame forrado e bolinhas de pastilhagem preta, fazer a buzina e a alavanca de câmbio.



3 Modelar o forro do encosto a partir de um rolinho afinado nas pontas. Aplicar sobre o encosto e marcar as linhas do acolchoado. Colar outro recorte sobre a base do acolchoado para que fique bem acabado.

4
 Armar a frente do calhambeque, colando o radiador com glacê. Colocar este conjunto sobre a base do carro. Colar a parte da frente, o encosto e as portas. Colar o assento.



5
 Armar as rodas, espetando uma de cada lado de um palito de brochete, como se fossem os eixos e apoiar o calhambeque sobre estes para que grude.



6
 Marcar a borda superior do bolo com uma pinça marcadora.



7
 Esticar uma tira de massa elástica tingida de bordô e colar em toda a volta da parte de baixo do bolo, unindo em um dos cantos e franzindo suavemente.



8
 Cortar outras duas tiras, aplicar na união formando um nó e decorar com arabescos utilizando um cartucho de papel.



branca quadriculado. Cada farol tem em sua volta uma tiriinha de pastilhagem da mesma cor, arrematada na parte de cima com um pontinho de glacê, também da cor do farol. Na parte de baixo do farol, inserir um arame, que se usa para fazer flores, - pintado de preto - de 3 cm de comprimento. No outro extremo do arame, colar uma pequena base de pastilhagem para poder aplicar na base do carro.

Rodas

Esticar pastilhagem branca de 1 cm de espessura e cortar com um cortador, 4 círculos com 5 cm de diâmetro cada um. Cortar no interior de cada roda um círculo de 3 cm de diâmetro que deverá ser substituído por outro círculo de cor cinza, de menor espessura que as rodas, com um orifício no meio, para enfiar o eixo que é feito com um palito de brochete pintado de preto. Decorar os raios das rodas com glacê vermelho em um cartucho de papel e aplicar no meio um pontinho de glacê amarelo.

Montagem do calhambeque

Com a pasta americana ou pastilhagem tingida de amarelo esverdeado, modelar primeiro o assento em uma só peça com a parte de trás seguindo a forma do encosto. Depois, com a mesma pasta, forrar a parte interna das portas e da frente do carro. Ao forrar esta última parte, colocar entre a pasta americana e a pastilhagem um recorte de acetato para imitar o pára-brisa e fazer o acabamento com uma tirinha de massa elástica ou pasta de mel. A massa quando está fresca pode ser colada na pastilhagem com água ou clara de ovo. Modelar o forro do encosto a partir de um rolinho afinado nos extremos. Aplanar a parte do meio e arquear para que se adapte à forma do encosto. Aplicar sobre ele, umidecendo a

VAMOS PASSEAR DE CALHAMBEQUE!

pastilhagem, e marcar as linhas do acolchoado com um palito ou esteca. Colar outro recorte de pasta sobre a base deste acolchoado para que fique melhor acabado. Depois, colocar o assento.

Em seguida, armar a parte da frente do carro, grudando com glacê a peça amarela do radiador.

Aplicar este conjunto sobre a base do carro. Depois colar a frente, a peça do encosto e nela grudar também as portas. Aplicar os paralamas nas laterais do carro. No interior, na parte da frente, enfiar o palito com o volante no orifício feito anteriormente e com uma gota de glacê, colar dois araminhos arrematados com bolinhas de pastilhagem preta para imitar a buzina e a alavanca de câmbios.

Dos lados do radiador, sobre a base do carro, colar os faróis com glacê.

Pintar os detalhes do radiador com corante e remarcar os contornos com uma linha de glacê preto em um cartucho de papel.

Colocar bastante glacê no eixo das rodas e apoiar o carro para fixar bem. Finalmente, com uma gotinha de glacê cinza, aplicar a manivela de partida na frente do radiador.

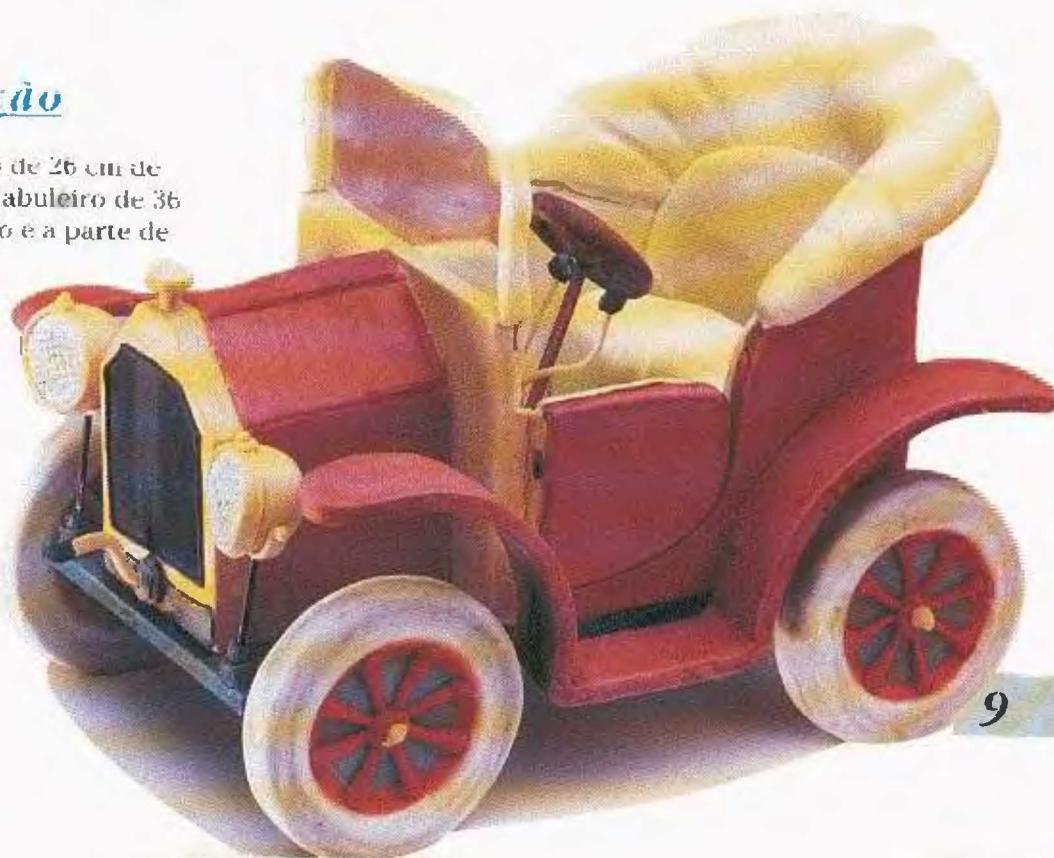
cima do tabuleiro com pasta de mel branca. Marcar a borda superior com uma pinça marcadora, da seguinte maneira: prender a pinça com um elástico para regular sua abertura. Apoiar a pinça na aresta do bolo e apertar para marcar a pasta. Marcar desta forma todo o contorno do bolo. É importante marcar o bolo com a pinça logo depois de forrado, senão a pasta começa a secar e pode rachar quando for marcada. Este contorno é muito bonito e fácil de fazer.

Colar o bolo sobre o tabuleiro, deixando um espaço para fazer um nó. À parte, estirar uma tira de massa elástica ou pasta de mel tingida de bordô e aplicar em toda a volta da parte inferior do bolo, fazendo a união em uma das esquinas, franzindo suavemente. Cortar outras duas tiras e aplicar na união, formando um nó. Decorar com arabescos toda esta tira de massa elástica utilizando glacê em um cartucho de papel.

Colar o calhambeque com glacê e escrever uma frase inspirada no tema.

Decoração

Fazer um bolo quadrado de 26 cm de lado, colocar sobre um tabuleiro de 36 cm de lado. Forrar o bolo e a parte de



A casa dos coelhinhos





Partindo de elementos bem simples, podemos realizar bolos muito criativos.

Nesta oportunidade, transformamos um rocambole na casa de uns coelhos muito engraçadinhos, feitos com a técnica conhecida como "sistema a pressão".

Antes de fazer a casa-cenoura, devemos preparar os seguintes acessórios

Coelhinho

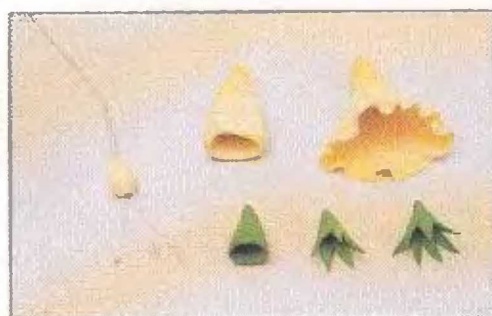
Para trabalhar com esta técnica é conveniente fazer as peças sempre sobre um acetato, para que possam desgrudar com facilidade. Utilizar glacê muito bem batido em batedeira, para que fique leve como um suspiro. Para conseguir essa consistência agregar ao glacê umas gotas de vinagre branco ou uma pitada de cremor tártaro. Preparar glacê real branco e encher um

1
Fazer um pequeno cone para formar o corpo e uma esfera para a cabeça.

Agregar as bochechas, deixar secar e fazer as mãozinhas, patas e orelhas. Decorar os detalhes com glacê.



2
Fazer um pequeno cone, afinar para ondular as bordas. Fazer o cálice a partir de um pequeno cone, cortar a borda em bicos e afinar. Color uma bolinha de massa elástica em um arame e inserir os pistilos.



3
Fazer as folhas da cenoura com pastilhagem tingida de verde. Modelar um cilindro, afinando em um de seus extremos. Esticar com um rolo e afinar as bordas. Marcar uma linha que simule o tulo.



saco de confeitar que tenha um bico liso. Formar o corpo do coelhinho com um pequeno cone de glacê, pressionando e levantando devagar o saco de confeitar. Deixar secar e fazer uma bolinha de glacê sobre o corpo do coelho para formar a cabeça, e duas menores para as bochechas; depois fazer as mãozinhas e as patas. Com um bico liso menor, fazer as orelhas pressionando e suspendendo o saco de confeitar para que fiquem alongadas. Depois, com um pincel unedecido em água ou maisena, pincelar a parte de dentro da orelha para rebaixar seu interior. Utilizando esse mesmo procedimento, se pode retocar a peça para dar um acabamento mais caprichoso. Na carinha, decorar os olhos com dois pontinhos de glacê preto em um cartucho de papel e um pontinho cor-de-rosa para o nariz. Decorar os dentes com glacê branco. Finalmente, aplicar na parte de trás uma bolinha para formar o rabo.

Uma vez que os coelhinhos estejam bem secos (depois de 24 hs aproximadamente), decorar cada bonequinho com algum acessório diferente para distingui-los entre si: um chapéuzinho, um bonê, gravata ou laço; as coelhinhas podem usar saíngas ou avental e inclusive, pode-se agregar uma vassoura ou uma cestinha em suas mãos. Fica muito melhor e mais vistoso se utilizarmos glacê de várias cores.



Muito importante para os principiantes: ao fazer o coelho, é conveniente deixar passar 24 horas entre cada passo, para que seque bem. Isto é, fazer o cone para formar o corpo e deixar secar um dia; depois fazer a cabeça e os olhinhos e deixar secar outro dia; e assim, até completar todo o coelhinho. Desta maneira se leva um pouco mais de tempo, mas com toda certeza - por estar bem seco o glacê - o trabalho sairá perfeito.



A CASA DOS COELHINHOS

Acessórios de pastilhagem

Carrinho de mão, porta, janelas e escada

Para fazer o carrinho de mão, cortar dois palitos de brochete para os cabos e pintar de marrom. Tingir a pastilhagem de marrom e estirar. Depois, cortar as peças, seguindo o molde, e armar o modelo colando-as entre si com umas gotinhas de glacê.

Por outro lado, cortar a porta em marrom e as janelas em pastilhagem branca. Tingir pastilhagem de verde e estirar. Cortar a peça do tetinho e deixar secar sobre seu perfil, apoiado na parte de cima da porta para que fique com essa forma. As cortinas podem ser feitas com massa elástica ou pasta americana. Fazer um rolinho de pastilhagem alaranjado claro e modelar a chaminé, curvando um pouco a parte inferior, onde se espeta um palito para poder enfiar na cenoura. Depois, também com rolinhos de pastilhagem (marrom), armar a escadinha grudando suas partes com glacê. A cor da pastilhagem do carrinho de mão, da escada e da porta pode ser acentuada com corantes vegetais, depois de armados.

Antena

É totalmente feita com arame que se utiliza para fazer flores e depois pintada com corante prateado.

Flores e folhas

As flores são feitas com massa elástica ou pasta de mel, amarela. Fazer um pequeno cone e com a ajuda de um palito, formar uma cavidade. Afinar as paredes do cone até que as bordas fiquem onduladas. Para o cálice, fazer um pequeno cone de massa elástica verde, formar uma cavidade no meio com um palito e com tesoura cortar a borda, formando bicos e afinando-os depois.



4

Preparar uma massa de rocambole, rechear com doce de leite, ou creme e deixar esfriar. Cortar uma das pontas com faca afiada para afinar, untar com doce de leite pastoso e forrar com falso marzipã cor-de-abóbora.



5

Apoiar a cenoura sobre uma bandeja forrada com falso marzipã sem tingir. Depois, colar a porta e sobre esta aplicar o tetinho com glacê.



6

Aplicar com glacê o conjunto de folhas de pastilhagem na ponta mais grossa da cenoura.



7

Colar as janelas, as cortinas e os tetinhos. Espalhar coco ralado tingido de verde em toda a bandeja. Colar os coelhinhos e todos os demais acessórios com glacê.



8

Enfiar a chaminé e a antena no cenoura. Espetar na bandeja o conjunto de flores amarelas.



Em um arame grosso para fazer flores, aplicar uma bolinha de massa elástica, ou pasta de mel, e espetar nela alguns pistilos. Atravessar a flor com o arame e enfiar o cálice na parte de baixo da flor, colando-o com água ou clara de ovo. Para fazer as folhas, estirar massa elástica, ou pasta de mel, e cortar folhas alongadas, com um cortador. Com um boleador, pressionar as bordas para afinar. Umedecer um arame e colar atrás da folha, com a massa ainda fresca. Unir os arames das folhas ao cabo da flor e prender todo o conjunto com cinta de papel crepom. Neste caso, é necessário usar um arame bem grosso, pois o conjunto das flores é um pouco pesado.

Folhas de cenoura

Estas folhas são feitas em massa elástica, ou pasta de mel, tingida de verde. Modelar um cilindro, afinando uma das pontas. Estirar com rolo e, com um boleador ou um palito, pressionar as bordas para formar as folhas. Marcar uma linha no centro para que imite o talo.


Decoração

Fazer um rocambole e rechear com doce de leite ou com o creme de sua preferência. Deixar esfriar e cortar um de seus extremos com uma faca afilada para afinar a ponta. Untar com doce de leite pastoso e forrar com pasta de mel cor-de-abóbora. Com um palito, marcar algumas linhas sobre a peça para que simule a textura da cenoura e pintar com um pouco de corante marrom para dar relevo.

Colocar a cenoura sobre um bandeja de Isopor® de 30 x 50 cm e 5 cm de altura, forrada com pasta de mel sem tingir. Colar a porta na cenoura e sobre ela aplicar o tetinho com glacê. Colar as folhas com glacê na ponta mais grossa da cenoura.

Colar as janelas e sobre elas aplicar as cortinas, que podem ser decoradas com pontinhos de glacê vermelho. Os traços marrons que simulam as madeirinhas que dividem os vidros das janelas, são feitos com glacê marrom em um cartucho de papel. Decorar o tetinho da porta e as janelas com bico chuveirinho, colocando no saco de confeitar, duas tonalidades diferentes de glacê verde. Cobrir toda a bandeja com coco ralado tingido de verde para simular a grama. Colar a escada, o carrinho de mão e os coelhinhos, em vários lugares do bolo, com glacê. As cenouras que estão no chão, como se estivessem plantadas, são feitas simplesmente com uma porção de glacê cor-de-abóbora em um cartucho de papel e adornadas com folhas verdes. As que estão dentro do carrinho de mão, são modeladas em falso marzipã.

Finalmente, aplicar a chaminé, enfiar a antena na cenoura e espetar na bandeja o conjunto de flores amarelas.♦

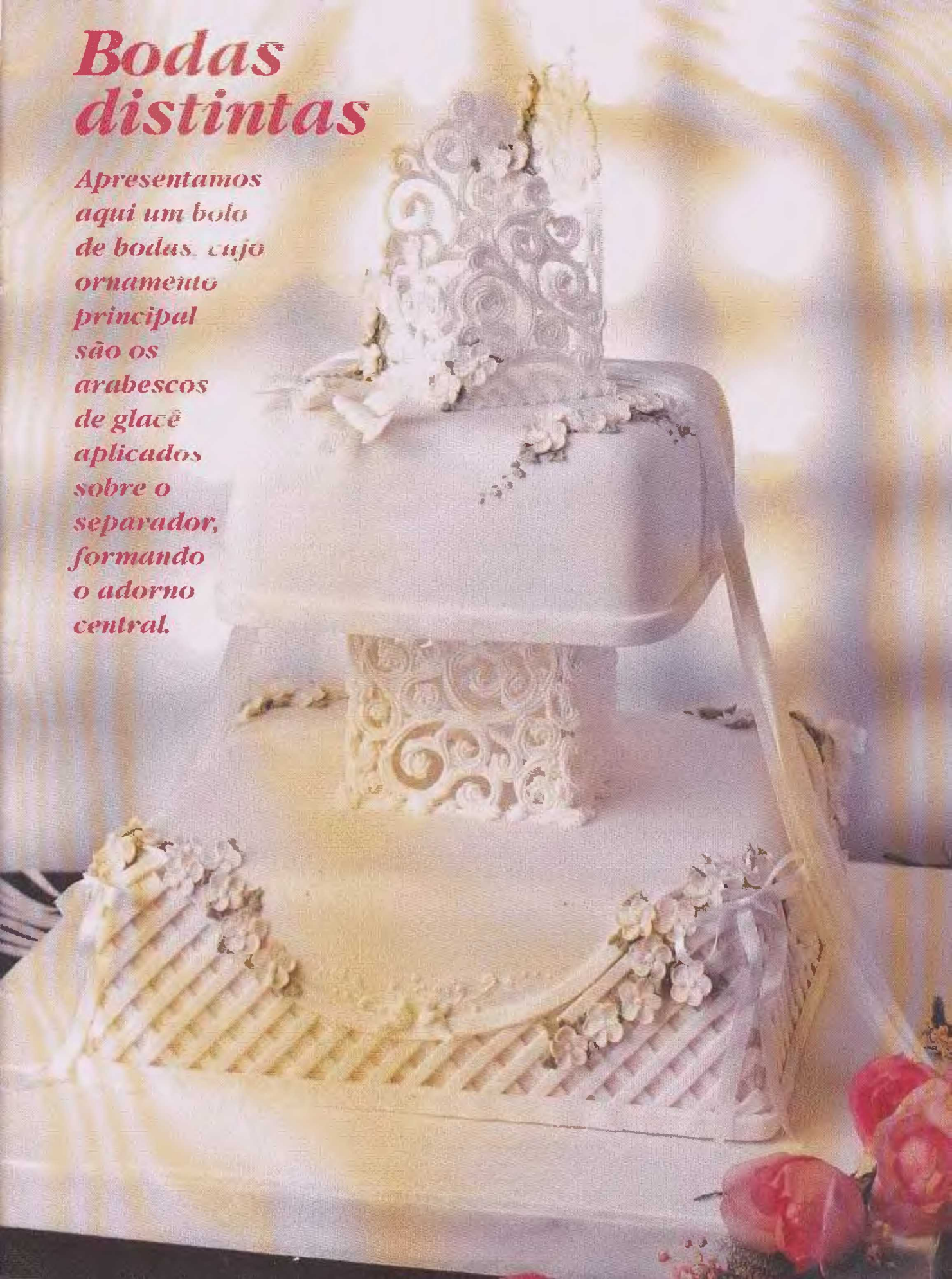
 **Sugestões:** Apesar deste bolo ser muito simples - feito com um rocambole -, os principiantes podem simplificar ainda mais seu trabalho, substituindo as folhas de pastilhagem da cenoura por folhas de papel crepom verde, que devem ser coladas com glacê.

Também se tiverem dificuldade para fazer os coelhinhos de glacê, poderão simplesmente modelar em falso marzipã, decorando os detalhes com glacê em um cartucho de papel.



Bodas distintas

Apresentamos aqui um bolo de bodas, cujo ornamento principal são os arabescos de glacê aplicados sobre o separador, formando o adorno central.



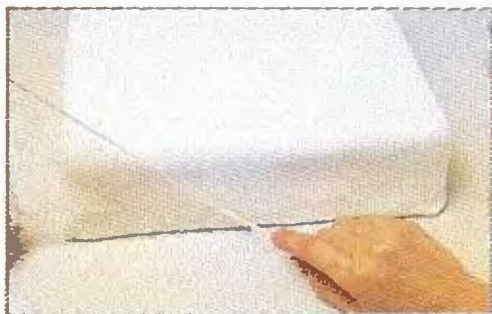
1
Para fazer os arabescos, colocar um papel celofane sobre o molde e decalcar com glacê branco, usando bico pitanga pequeno.



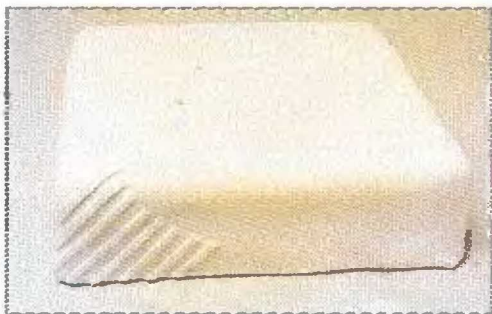
2
Modelar o corpo das pombinhas em pasta, fazer as asas, cortar um dos lados para simular penas e grudar no corpo.



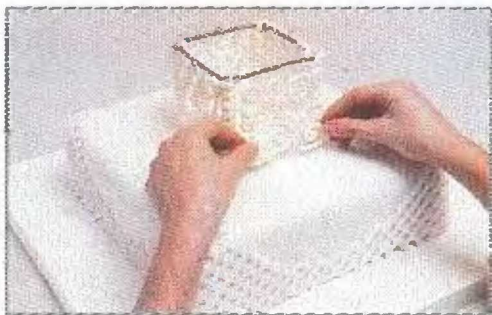
3
Com um molde de papel, marcar a treliça no bolo debaixo e, com um esquadro, marcar os lugares onde serão aplicadas as tiras.



4
Colar as tiras de pasta americana para formar a treliça.



5
Enfiar o separador e colar as laterais com arabescos.



Para decorar este bolo, preparar os seguintes acessórios com antecedência:

- flores
- pombas
- arabescos que cobrem os lados do separador
- adorno central do andar superior, também com arabescos.

Flores

São necessárias aproximadamente 80 flores de pêssigo, feitas com glacê (ver procedimentos no Suplemento de Moldes). Estas flores são realizadas em duas cores: umas em cor-de-rosa e outras em branco com bordas bege. Para fazer estas últimas, ver os procedimentos no Suplemento de Moldes.

Pombas

As pombinhas que decoram o andar superior do bolo são feitas a partir de uma bolinha de pasta de mel. Para alongar a peça, afiná-la primeiro de um lado e depois do outro e modelar para formar a cabeça e o corpo. Modelar as asinhas e, com uma tesoura, fazer pequenos cortes para simular as penas. Colar as asinhas no corpo, umedecendo com água.

Arabescos de glacê

Colocar um papel celofane sobre o desenho do molde e decalcar com glacê branco, usando um bico pitanga pequeno. Deixar secar, virar e repetir o desenho do outro lado.

Os arabescos que formam o adorno central, são feitos da mesma maneira que os arabescos do separador e devem estar bem secos antes de serem utilizados.

Importante:

- Ajustar o molde dos arabescos que

BODAS DISTINTAS

cobrem o separador, pois como este será introduzido no bolo, a altura da coluna que separa ambos os bolos vai variar de acordo com a altura do bolo de baixo.

Decoração

Fazer dois bolos quadrados, um de 28 cm. de lado e 9 cm de altura; e outro de 18 cm de lado e 9 cm de altura. Forrar ambos com pasta de mel branca. Colocar o bolo maior sobre um tabuleiro de 46 cm de lado, que também deve estar forrado com a pasta de mel branca.

Com um molde de papel, marcar a inclinação que terá a treliça que enfeita o bolo e, com um esquadro (ver foto), marcar o lugar onde deverão ser aplicadas as tiras.

Cortar tiras de pasta americana de 5 ou 6 mm de largura e, umedecendo-as com água, começar a aplicar, primeiro em um sentido e depois no outro, para formar a treliça.

Posteriormente, apoiar o separador de metal no centro do bolo, pressionar levemente para marcar e tirar novamente. Com uma faca, cortar o bolo até a base fazendo uma ranhura. Colocar primeiro o bolo em seu tabuleiro, inserir o separador e por último começar a decorar. Cobrir a parte sobressalente do separador e colar os lados com arabescos. Utilizando um saco de confeitar com glacê e bico pitanga, dar o acabamento nas bordas.

Cortar então uma tira de pasta americana branca e colar, seguindo as terminações curvas da treliça. Sobre ela, decorar com glacê branco em um cartucho de papel, um adorno com duas pombinhas. Colar outra tira de pasta americana mais larga em toda a volta da base do bolo.

Depois, colar as flores com glacê e aplicar pequenas folhas com glacê verde.

Decorar o bolo de cima, colando florzinhas e aplicando pequenas folhas.



6

Cortar uma tira de pasta americana e colar para fazer a terminação das partes curvas da treliça. Decorar com flores e folhinhas.



7

Aplicar flores e folhas no bolo de cima.



8

Colocar o adorno central de arabescos.

Colar também uma tira de pasta americana branca em toda a volta da base inferior deste bolo.

Em seguida, colar com glacê o adorno central de arabescos, fazendo um cuidadoso acabamento nas uniões. Completar a decoração aplicando as pombinhas com glacê.



Nota: o separador utilizado neste bolo é muito seguro, pois ao estar apoiado sobre o tabuleiro, evita que o peso do bolo de cima recaia sobre o de baixo.



A cabana do índio

O índio deste modelo, rodeado de rochas de açúcar, está sentado em uma posição típica, com seu arco e flechas, junto a uma cabana feita de bolo e forrada com massa de rocambole.



Para fazer este modelo, preparar com antecedência as rochas de açúcar (ver receita no Suplemento de Moldes) ou suspiros (usá-los partidos), a cabana, o índio, as flechas, o arco, a sacola para guardar as flechas e os troncos da fogueira. A seguir explicamos, passo a passo, como fazer cada um destes acessórios.

Cabana

Para fazer a cabana, preparar um bolo retangular de 20 cm. por 30 cm. de lado e 4 cm. de altura. Cortar ao meio (ver desenho no Suplemento de Moldes), para depois recortar círculos das seguintes medidas de diâmetro: 12 cm, 10 cm, 8 cm, 6 cm, 4 cm e 2 cm. Colocar um círculo sobre o outro, do maior ao menor, unindo-os com um creme de sua preferência ou de chocolate (ver receita no Suplemento de Moldes). Depois, com o mesmo recheio, untar toda a volta do cone para dar a forma de cabana. Enfiar um palito no centro para ter mais estabilidade.

Em seguida, colar um recorte de falso marzipã vermelho, para imitar a entrada e depois, para completar, aplicar quatro triângulos de massa de rocambole. Enfiar quatro palitos curtos na parte de cima da cabana para simular sua estrutura.

Nota: para formar a entrada, cortar um triângulo na massa que será aplicado na frente da cabana, deixando o falso marzipã vermelho à vista.

Índio

Preparar falso marzipã alaranjado e marrom, misturados, para a pele; branco para as calças e vermelho para o cocar e a tanga.

Para modelar as calças, fazer dois rolinhos com falso marzipã branco e



1 Superpor os círculos de bolo, do maior ao menor, unindo-os com um creme de sua preferência ou de chocolate.



2 Com o mesmo recheio, untar toda a volta do cone para dar a forma de cabana.



3 Colar um recorte de falso marzipã vermelho para imitar a porta e colar quatro triângulos de massa de rocambole para recobrir a cabana.



4 Fazer dois rolinhos de falso marzipã branco e dobrar em forma de "ele" para formar as pernas do índio. Colar um pequeno cone atrás das pernas para formar a cadeira.



5 Modelar e grudar os pés. Para o tronco, fazer um pequeno cone e aplicar sobre a cadeira. Decorar o petinho. Espetar e decorar a cabeça.

A CABANA DO ÍNDIO

6

Fazer um bolo redondo, untar com creme de manteiga tingido de verde e aplicar em toda a volta, rochas de açúcar verde.



7

Espalhar um pouco de chocolate em pó e colar o índio já terminado.



dobrar em forma de "ele", formando os joelhos. Por separado, fazer um pequeno cone para as cadeiras e grudar na parte de trás das pernas.

Modelar depois os pés da seguinte maneira: fazer um pequeno cone, achatá-lo e rebaixar a parte dos dedos e marcar com uma esteca. Pressionar a ponta de cada dedo com um palito para imitar as unhas. Depois de prontos, grudar os pézinhos com clara de ovo, um em cada perna da calça.

Para o corpo, fazer outro cone e aplicar com um palito de brochete sobre a cadeira. Decorar o peitinho com glacê, diretamente sobre o corpo. Depois colar os braços, que devem ser modelados à parte e cruzados enquanto a pasta estiver fresca.

Modelar a cabeça e enfiar no corpo. Com um pouco de falso marzipã vermelho, aplicar uma bolinha com um furinho no meio para formar a boca. Colar uma bolinha de falso marzipã cor-de-pele como nariz e fazer uns risquinhos de glacê no rosto. Também com alguns risquinhos, decorar os braços.

Para os olhos, fazer dois orifícios com um palito e preencher com glacê preto. Fazer o cabelo. Cortar uma tira de falso

marzipã vermelho e aplicar como se fosse um cocar. Finalmente, cortar com uma tesoura pequenas plumas em uma folha de hóstia e aplicar na parte de trás do cocar.

Arco, flechas e troncos

Modelar o arco com pasta de mel marrom e depois de seco amarrar uma linha preta. Para imitar as flechas, fazer uns rolinhos bem finos, também de pastilhagem. Depois de secos, decorar com glacê em um cartucho de papel. Modelar pequenos troncos com rolinhos de pastilhagem marrom e deixar secar.

Sacola

A sacola para guardar as flechas é feita com os recortes da massa de rocambole. Recortar as peças da sacola de acordo com os moldes.

Separadamente, modelar um rolinho de falso marzipã, untar com glacê e envolver com a massa de rocambole. Finalmente, enfiar as flechas dentro da sacola.

Decoração

Fazer um bolo de 26 cm de diâmetro e colocar sobre um tabuleiro de 36 cm de diâmetro, forrado de pasta de mel verde. Untar o bolo com creme surpresa tingido de verde e aplicar as rochas de açúcar verde, ou suspiros (usá-los partidos) ao redor. Espalhar um pouco de chocolate em pó para imitar a terra e colar o índio. Colocar a cabana e grudar os tronquinhos com glacê amarelo em um cartucho de papel. Com o mesmo glacê e pincelando com corante vermelho, imitar o fogo. Colar a sacola com as flechas e o arco e, se quiser, completar a decoração com as velinhas de aniversário. ♦



Conselhos práticos

A Massa Elástica (ou pasta de goma) é um dos elementos fundamentais na decoração artística de bolos. Sua aplicação é bastante variada: modelagem de figuras maciças, flores, imitação de tecido, etc. Sua receita contém um ingrediente, o CMC -carboximetil celulosa- que pode ser substituído por outro, a goma adraganta, também conhecida como alcatira ou tragacanto. Esta goma é um ingrediente totalmente natural e comestível, usado na elaboração de receitas alimentícias. É extraída do caule de um arbusto chamado alcatira. Segundo Heinrich Buskens, em seu livro "Curso Profissional de Reposteria Alemana" (Editorial AmericanaLee, 1981, Buenos

Aires), esta goma tem entre seus componentes hidratos de carbono de alto peso molecular, também encontrados em outros elementos usados na elaboração de doces, cremes e sorvetes como agentes ligantes: pectinas, goma arábica e agar-agar.

A receita da Massa Elástica com a substituição do CMC pela goma adraganta é a seguinte:

- 250 g de açúcar de confeitiro (de boa qualidade, bem fino)
- 10 g de glucose (é, mais ou menos, uma bolinha do tamanho de uma noz)
- 3 colheres (sopa) de água
- 1 colher (sopa) de goma adraganta (10 g).

Medidas indicada em receitas

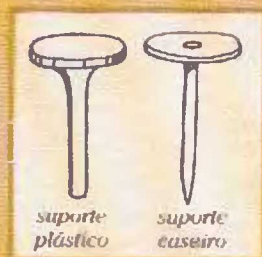
As unidades de medida para líquidos mais usadas são mililitros (ml) e centímetros cúbicos (cc), equivalentes entre si. Onde se encontre 250 cc, é o mesmo que dizer 250 ml. Para facilitar a medição, pode-se fazer a seguinte relação:

250 ml = 1 xícara (chá) de líquido.

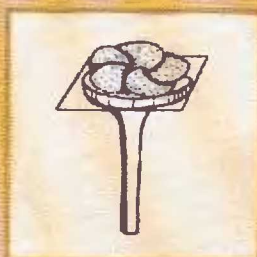
Importante

Não se esqueça que a glicerina sempre pode ser retirada da elaboração de qualquer receita onde apareça, pois é um ingrediente mais apropriado para clima muito frio, que dá elasticidade às pastas, evitando que fiquem quebradiças. Em climas mais quentes, como o nosso, seu uso é prescindível.

INSTRUMENTOS DE DECORAÇÃO



suporte plástico suporte caseiro



armador



cálice de licor

Suportes para flores

Caso não consiga encontrar este elemento, usado para fazer flores de glacê, pode fabricá-lo em casa. Para isto, basta rolar um círculo de papelão em um palito, com cola.

Armadores para flores

Também, como o suporte para flores, pode ser substituído por um elemento que tenha em casa, como um cálice de licor, por exemplo.

RECEITAS

GLACÊ REAL

(PARA CONFEITAR TRACOS GROSSOS, BORDAS OU FIGURAS À PRESSÃO)

- 1 clara de ovo
- 250 g de açúcar de confeitiro (peneirado)
- 1 colher (sobremesa) de suco de limão, coado
- Opcional: uma pitada de cremor tártaro ou gotas de vinagre branco*

Misturar em uma tigela a clara de ovo e o açúcar. Adicionar o suco de limão e bater na batedeira por, aproximadamente, 10 minutos, até que fique bem consistente (também pode ser

batido manualmente). A medida do açúcar é aproximada, pois depende do tamanho da clara. O ponto do glacê só se aprende com a prática. Se ele está muito mole, tem um aspecto abrilhantado e a decoração não sai bem feita. Neste caso, deve-se acrescentar um pouco mais de açúcar peneirado. Se, ao contrário, o glacê está muito duro e dificulta o trabalho de confeitaria, pode ser amolecido com um pouco de clara de ovo ou suco de

limão. Não esquecer que o glacê deve ser batido novamente na hora de ser usado. É imprescindível tapar a tigela com uma toalha ou pano úmido enquanto se trabalha, para evitar que o glacê seque. Colorir com corantes vegetais. Para guardar o glacê, usar frasco de vidro com tampa ou recipientes plásticos que fechem hermeticamente. Pode ser guardado já tingido, nas cores a serem utilizadas.

FALSO MARZIPÃ

(PARA FORRAR E MODELAR)

- 75 g de manteiga
- 1 xícara (chá) de água
- 150 g de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de glicose
- Essência de amêndoas amargas ou outra, a gosto
- Açúcar de confeitiro (aprox. 2,5 kg)

Colocar numa panela a manteiga e a água e levar ao fogo. Quando começar a ferver, acrescentar toda a farinha de uma vez e ir mexendo com uma colher de pau. Cozinhar em fogo médio por, aproximadamente, 5 minutos, até que a massa solte

da panela. Retirar e deixar esfriar, acrescentando depois a glicose e a essência. Derramar sobre uma bancada e amassar com açúcar de confeitiro. Esta receita rende, aproximadamente, 3 kg de massa.

MERENGUE ITALIANO

(PARA COBRIR E DECORAR)

- 450 g de açúcar cristal
- 6 claras

Colocar o açúcar numa panela e cobri-lo com água, apenas para umedecê-lo. Levar a fogo

moderado, até o ponto de bolinha mole. Bater as claras em neve até que fiquem bem firmes. Derramar o açúcar fervendo sobre as claras, lentamente, continuando a

bater com a batedeira ou à mão, energicamente, até que a mistura esteja ligeiramente morna.

ROCHA DE AÇÚCAR

Esta receita é perfeita para fazer rochas e pedrinhas de imitação, que são utilizadas para formar bordas de lagos, rios, grutas e até copa de árvores, se for tingida de verde.

Colocar 1 kg de açúcar numa panela e acrescentar água, até cobri-lo totalmente. Mexer um pouco para misturar e levar a fogo alto. Enquanto estiver no fogo é importante não mexer nem tocar na mistura até que chegue a ponto de bala. Para comprovar este ponto, retirar com uma colher um pouco da calda e colocá-la num copo com água fria. No mesmo instante deve se formar uma bolinha de caramelo, tão dura que fará barulho se for jogada em cima de uma mesa. Outra maneira de saber se a calda já está no ponto é utilizando um termômetro de

cozinha. Quando a temperatura chegar a 135-137 °C, usar imediatamente para fazer a rocha de açúcar.

Separadamente, já se deve ter preparado o glacê. É importante que tenha sido feito neste momento ou, no mínimo, no mesmo dia. Se não for assim, há o risco de que a rocha de açúcar não se forme. O glacê pode ser branco ou tingido na cor que se queira, com corantes vegetais.

Necessita-se uma caixa de papelão do tamanho de uma das de sapatos, com uma altura de uns 20 cm e forrada com papel impermeável (manteiga, celofane, etc.). Quando a calda estiver no ponto, retirar do fogo e acrescentar uma colher de sopa bem cheia de glacê o mais rápido possível, dando

duas ou três voltas com uma colher ou espátula de madeira. A seguir, colocar na caixa: a mistura começará a subir, transformando-se em uma espuma e aumentando seu volume ao dobro. Depois, em certo momento, baixa um pouco e fica no seu tamanho definitivo. Deixar esfriar totalmente (mais ou menos 3 horas) antes de retirá-la da caixa.

Depois de fria, pode se partir com as mãos ou cortar com uma faca.

Importante: durante a preparação da rocha de açúcar tomar muito cuidado para não salpicar ou derramar a calda pois a temperatura é muito alta e pode provocar queimaduras graves. Por isso só deve ser retirado da caixa quando estiver totalmente fria.

CREME SURPRESA

Para cobrir e confeitar figuras à pressão

- 1 kg de açúcar de confeiteiro (aproximadamente)
- 2 xícaras (chá) de gordura vegetal
- 1 xícara (café) de água
- 1 colher (café) de sal
- Essência a gosto

Pode-se usar gordura vegetal ou manteiga, ou ambas combinadas, meio a meio. Com a gordura vegetal, o creme fica mais branco e muito mais consistente. Usá-las à temperatura ambiente. Com a batedeira a baixa velocidade, bater, por, aproximadamente, 10 minutos, a gordura vegetal com os demais ingredientes (o açúcar deve ser colocado pouco a pouco, à

medida que se bate). Depois, a alta velocidade, continuar batendo durante 5 minutos mais, aproximadamente. A quantidade de água pode variar de acordo com a temperatura e umidade do ambiente. A consistência também depende do trabalho que se queira fazer: para figuras grandes ou biscoitos, por exemplo, deve ser bem firme.

CREME DE CHOCOLATE

• Chocolate para beber (em barra) e doce de leite, em partes iguais. Se quiser, agregar uma colher (chá) de vinho branco doce ou Porto.

Derreter o chocolate em banho-maria, retirar do fogo e acrescentar o doce de leite. Misturar bem e deixar esfriar.

PASTILHAGEM FILIPINA

- 7 g de gelatina em pó, sem sabor
(ou 1 colher (sopa rasa))
- 1/2 xícara (chá) de água
- 1 kg de açúcar de confeiteiro, peneirado (aproximadamente)
- Algumas gotas de essência, a gosto

Dissolver a gelatina na água, em banho-maria, até que fique transparente. Retirar e deixar amornar. Juntar um pouco de açúcar, bater e acrescentar mais açúcar, aos poucos, até completar 250 g. Neste ponto a massa estará fluida, como

um creme mole - é o que se chama massa mãe - e pode ser guardada na geladeira, em um frasco de vidro tampado, para ser usada sempre que se necessite, pois se conserva por muitas semanas. No momento que for usar para fazer as peças, acrescentar mais açúcar e misturar até obter uma massa mais consistente. Amassar durante 10 minutos, para dar-lhe elasticidade. Neste caso, a massa deve ser estirada e cortada na forma desejada imediatamente, pois após algumas horas endurece e se

converte numa placa rígida. Antes de estirar, polvilhar a bancada com açúcar de confeiteiro. Depois, estirar a massa com um rolo, recortar as peças e deixar secar por 24 horas. Uma vez endurecidas, usar as placas para fazer a construção desejada, colando-as com glacê. A quantidade de açúcar (1 kg) indicada na receita só deve ser utilizada na sua totalidade caso se necessite fazer uma grande quantidade de peças. Se for assim, a massa não pode ser guardada, pois endurece depois de 24 horas.

PASTA DE MEL

(PARA FAZER FLORES, BONECOS E ROUPAS. EM CLIMAS MUITO ÚMIDOS, PODE SER USADA TAMBÉM PARA FORRAR BOLOS.)

- 1 y 1/2 colher (sopa) de mel
- 1 colher (sopa rasa) de gelatina em pó, sem sabor
- 1 colher (sopa) de manteiga ou gordura vegetal
- 4 a 6 colheres (sopa) de água
- Gotas de essência a gosto
- Açúcar de confeiteiro, peneirado (o necessário)

Colocar a água numa panela e agregar a gelatina, polvilhando-a, como uma chuva. Levar ao fogo em banho-maria até que dissolva totalmente. Acrescentar o mel, a essência e a manteiga. Quando todos os ingredientes estiverem bem dissolvidos, retirar do fogo e deixar

amornar. Agregar o açúcar de confeiteiro peneirado e amassar, até que não grude nas mãos. Não é preciso deixá-la descansar. Pode ser usada no mesmo momento, tanto para preencher fôrmas e fazer peças maciças como para estirar e fazer roupas e flores.

MASSA ELÁSTICA (PASTA DE GOMA)

- 250 g de açúcar de confeiteiro
- 10 g, ou 1 colher (sopa), de goma adraganta, alcatira ou CMC
- 10 g de glucose, aproximadamente (que é mais ou menos uma bolinha do tamanho de uma noz)
- 3 colheres (sopa) de água

Peneirar bem o açúcar de confeiteiro, juntamente com a goma (umas duas ou três vezes). À parte, dissolver a glucose na água e agregar ao açúcar e à goma, já peneirados. Amassar até obter uma massa bem consistente. Se necessário, acrescentar mais água ou açúcar, já que estes dependem da quantidade de glucose, que é

difícil de medir com exatidão. Se for para fazer figuras maciças, usar no momento. Se for para estirar a massa, deixar repousar na geladeira, num frasco de vidro tampado, por 24 hs, mínimo, antes de usar. É importante usar um açúcar de confeiteiro de boa qualidade, tão fino como talco.

PASTA AMERICANA (PARA FORRAR BOLOS)

- 7 g de gelatina em pó, sem sabor
(ou 1 colher (sopa rasa))
- 3 colheres (sopa) de água
- 1 colher (sopa) de glucose
- 1 colher (sopa) de margarina ou gordura vegetal
- 1/2 kg de açúcar de confeitiro, peneirado
- Gotas de essência a gosto

Obs.: Para climas secos, aumentar a quantidade de glucose.

Colocar a água numa panela, levar ao fogo em banho-maria e acrescentar a gelatina aos poucos, polvilhando-a como se fosse chuva. Quando estiver dissolvida, adicionar a glicerina, a glucose e a margarina e esperar que todos os ingredientes se dissolvam. Retirar do fogo. Colocar o açúcar numa bancada, formando um buraco no meio, como se fosse um vulcão. Derramar aí, aos poucos, o líquido ainda

morno, amassando até unir com o açúcar, formando uma massa elástica. Se ficar muito dura, adicionar água fervendo em pequenas quantidades, amassando sempre, até obter a textura necessária. Adicionar corante e essência a gosto. A pasta americana pode se conservar até uma semana fora da geladeira, guardada em saco plástico ou recipiente hermeticamente fechado. Para conservar por mais tempo, pôr na geladeira.

Errata:

Na revista Confeitando Bolos 1 devido a um erro de impressão na receita de Pasta Americana (pag 2 Obs:) onde se lê 1/4 de colher (sopa) de glucose deve-se ler 1/4 de xícara (chá) de glucose.

♥ MOLDES ♥

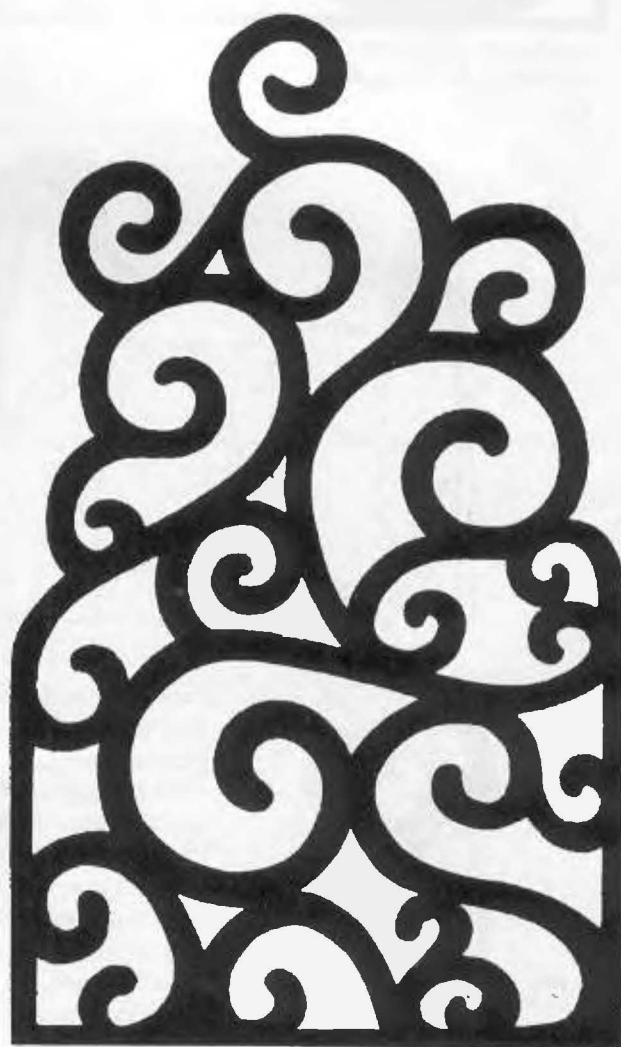
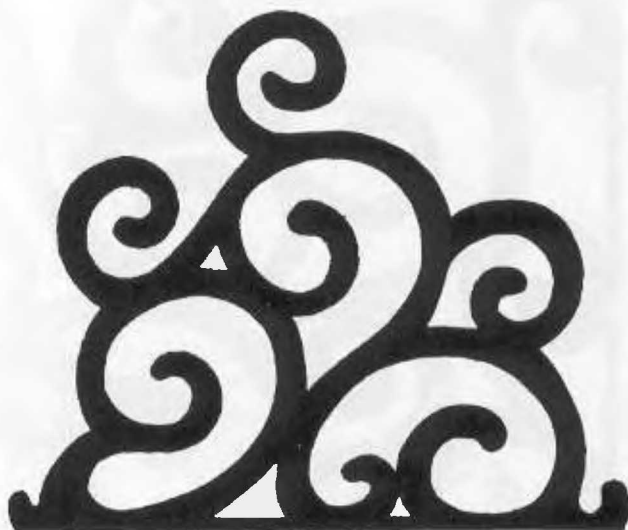
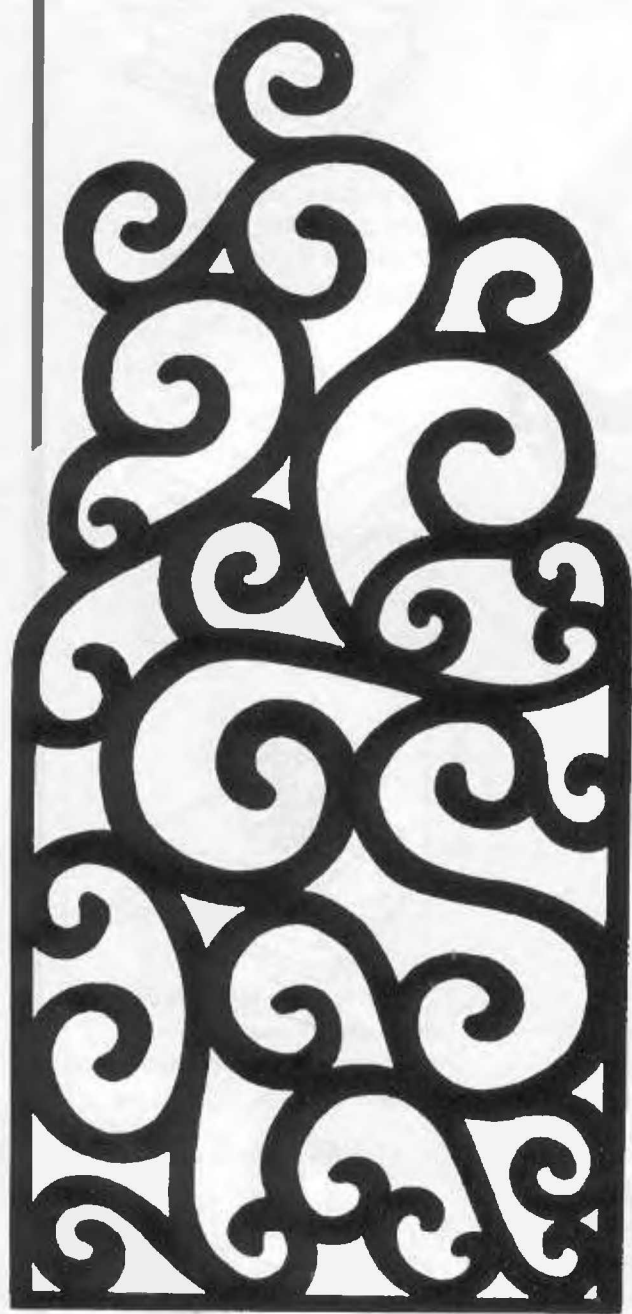
Conselho:

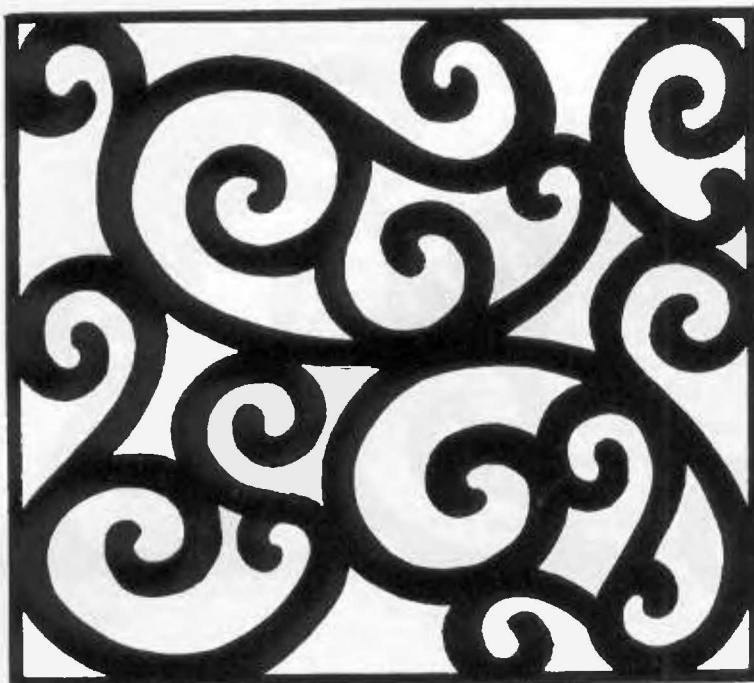
Pode acontecer que a pasta americana e o falso marzipã fiquem quebradiscos ao serem preparados. Recomendamos que se use, no lugar do açúcar de confeitiro, mistura para glacê, que é mais fina. Outra opção é peneirar o açúcar duas ou três vezes e, depois, passá-lo por uma processadora.



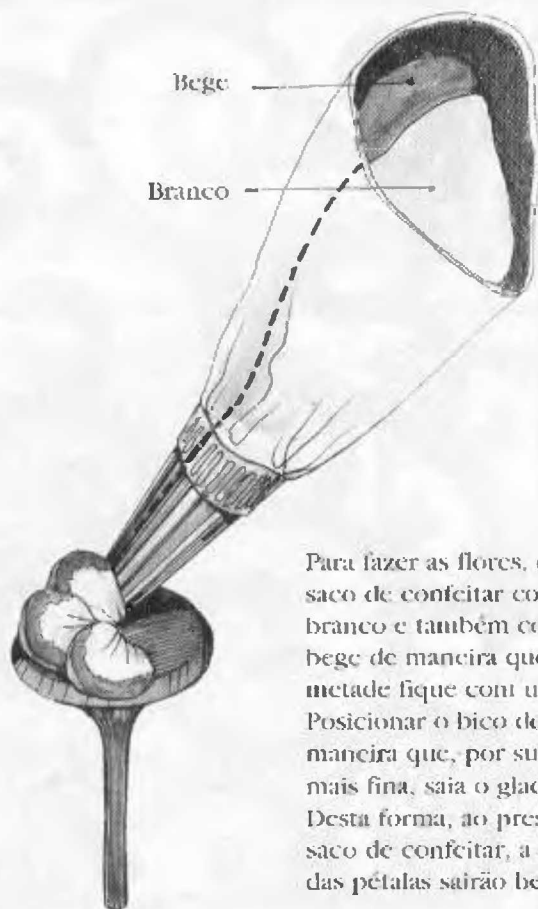
Arabesco do adorno central (1 peça de cada um)

Arabescos do adorno central
(1 peça de cada um)



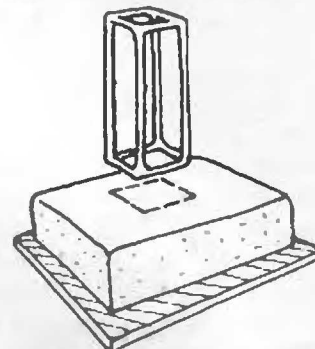


Arabesco do separador
(4 peças)

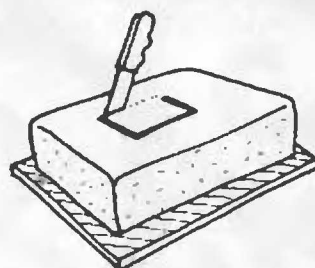


Para fazer as flores, encher o saco de confeitar com glacê branco e também com glacê bege de maneira que cada metade fique com uma cor. Posicionar o bico de maneira que, por sua parte mais fina, saia o glacê bege. Desta forma, ao pressionar o saco de confeitar, a borda das pétalas sairão bege.

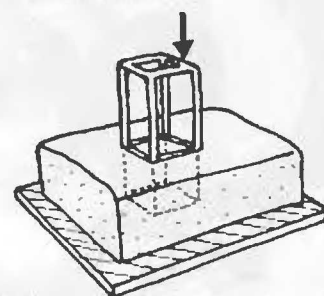
Como colocar o separador de metal



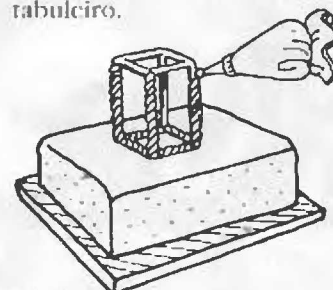
1- Colocar o separador de metal no centro do bolo e pressionar levemente para marcar a superfície. Retirar.



2- Com uma faca, cortar o bolo até o fundo, fazendo uma ranhura.

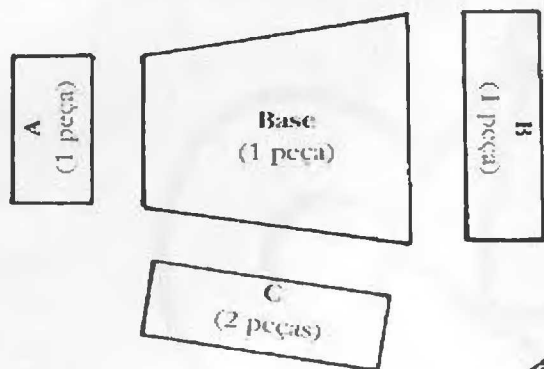


3- Introduzir o separador na ranhura, pressionando firmemente até que toque o tabuleiro.

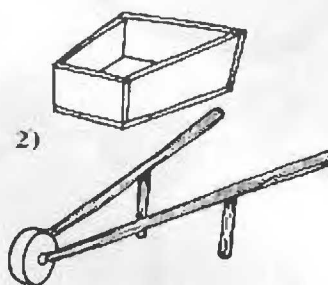
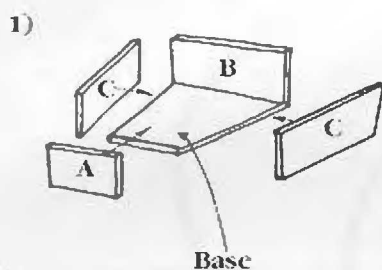


4- Decorar com glacê a parte sobressalente do separador.

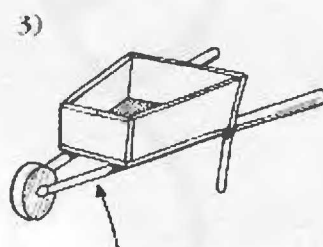
Montagem do carrinho de mão com cenouras



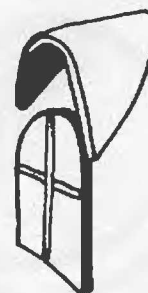
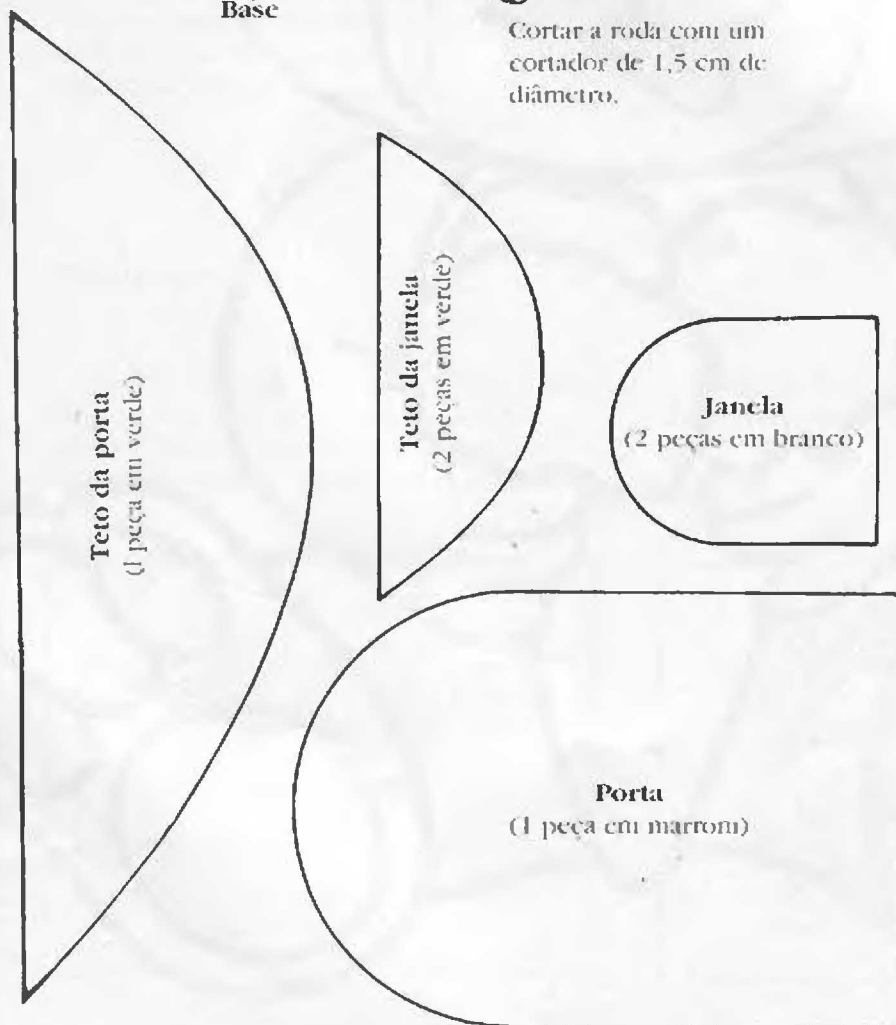
(Todas as peças têm 2 mm. de espessura e são em marrom)



Cortar a roda com um cortador de 1,5 cm de diâmetro.

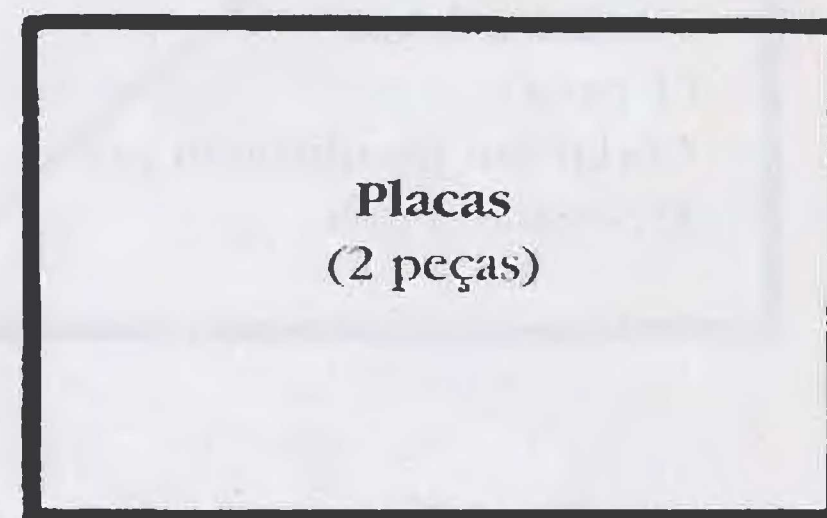
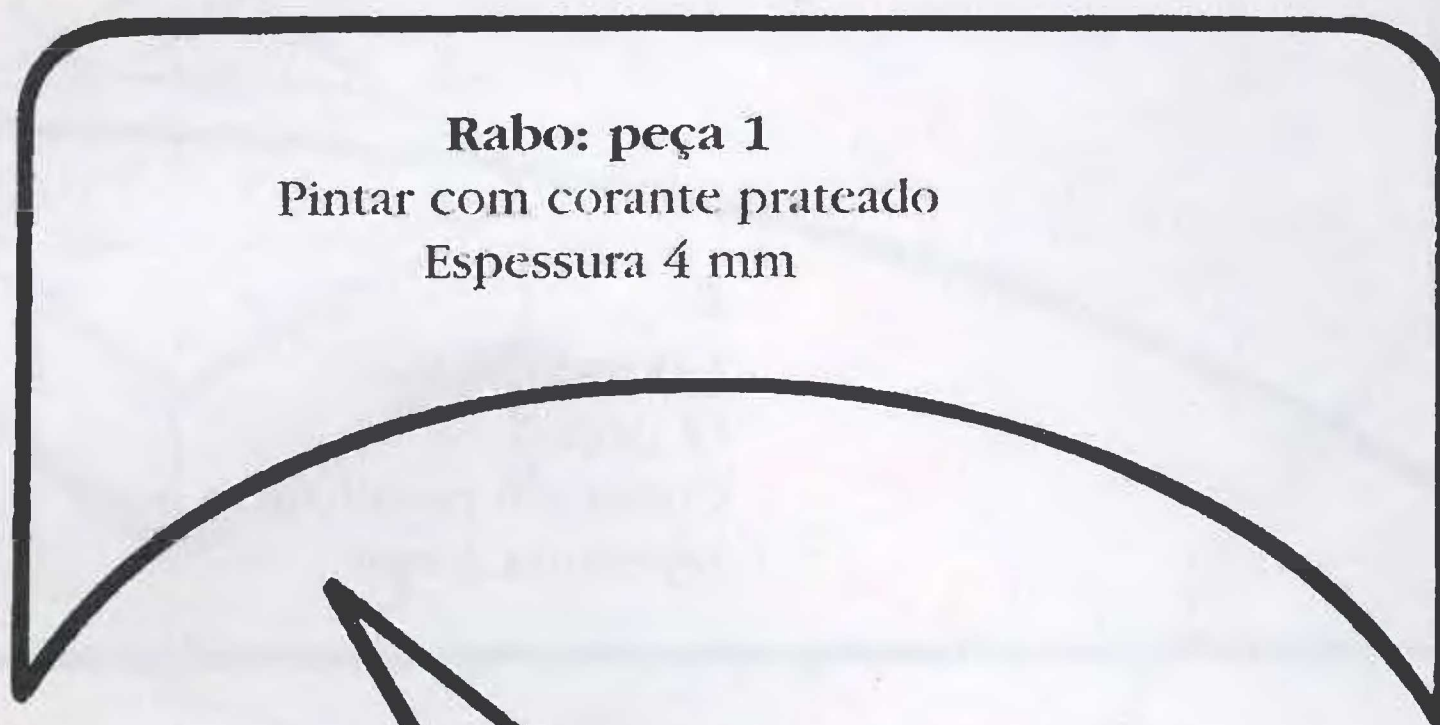


Palitos de brochete



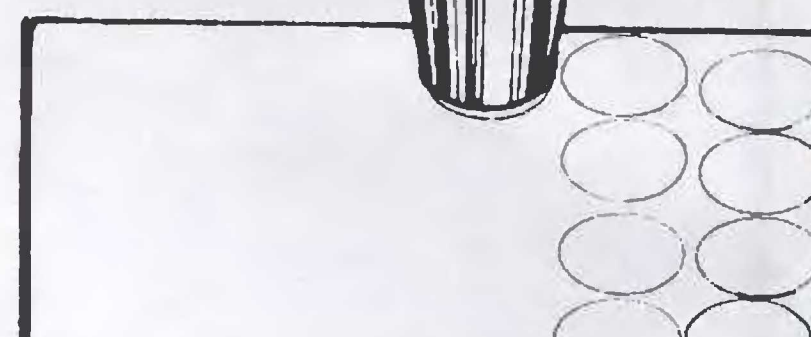


UMA VIAGEM ESPACIAL

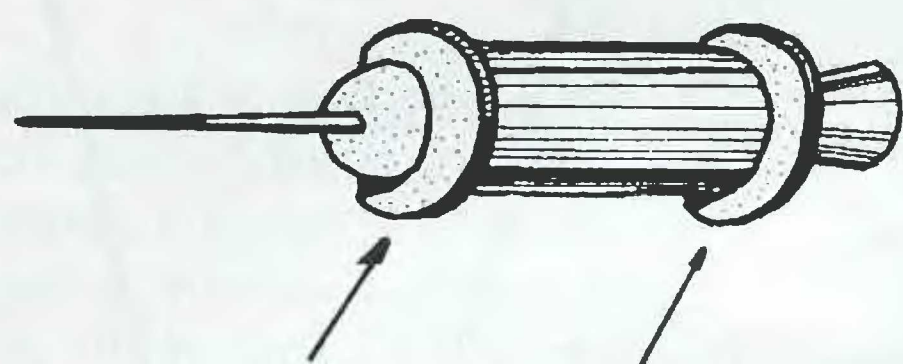
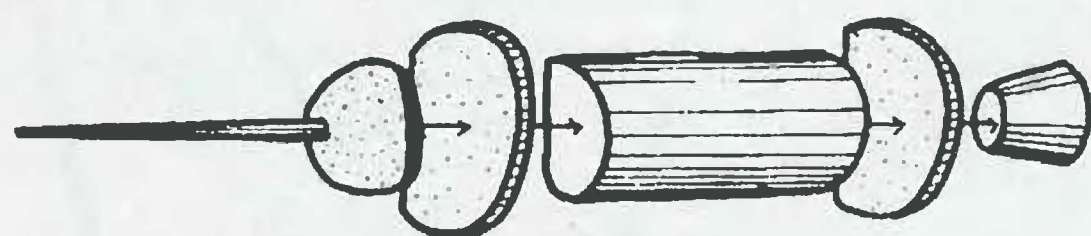


Fenda para encaixar
peça 1 do rabo →

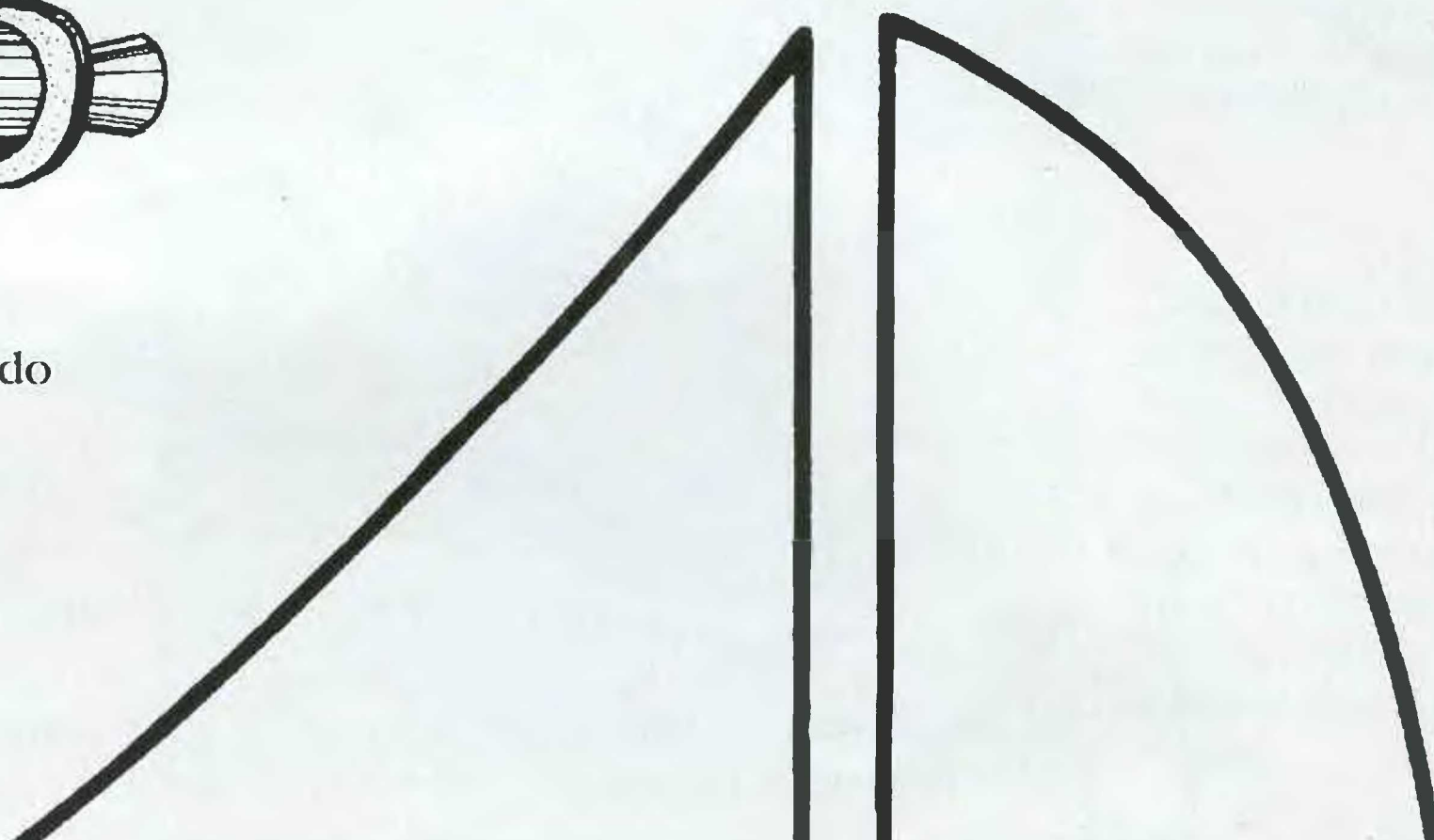
Marcar as
placas com
um bico
redondo,
liso



Mísseis: são modelados à mão, com pastilhagem, colando as partes com glacê. Introduzir um palito pintado de preto na ponta.



Pintar com corante prateado



UMA VIAGEM ESPACIAL

